

子供の

毎年、農繁期には子供の火あそびや、残り火の不始末などによる火災が多く発生しております。今年に入ってから大館市内ですでに26件の火災が発生しておりその損害も1千3百3拾万円にもなっております。

ちよつとの心のゆるみが、私たちの住家を灰になってしまうのです。

市の消防署では、農繁期における火災予防を強力にすすめるため、各部落を巡回し、子供の火あそびや、残り火の不始末からおこる火災を防ぐため次よのような注意事項を呼びかけております。

- 1 くず焼きや、火をたいした時は絶対その場をはなれない事。
- 2 老弱者や、子供に火を取扱わせない
- 3 子供の火あそびは、炉の火いじり、野火のまねなどから始まる例が多いので、炉の火いじりはやめさせる事
- 4 マッチ、ライターなどの発生具は、



【上川沿、山館地区の田んぼで防火を呼びかける消防署員】

完全な容器に入れ、子供の手が届かない所に置くこと。

- 5 家のまわりに、薪、炭俵、カヤなどを置くことは、火あそびの場を与えることになるので整理すること。
- 6 火あそびする年齢は、4～6才までの子供に多いので、この年齢の子供には十分注意すること。
- 7 花火あそびは、風のある日や燃えやすい物のある場所ではやめさせる。
- 8 るす番のおらない家庭では、一人であそんでいると、たいくつになり、

火あそびする機会が多いので、監視できる場所へつれて行くようにする

- 9 他人の忠言をすなおに聞き入れて、我が子の火あそびをいましめる。
- 10 部落内の巡回を多くして火あそびの防止につとめる。
- 11 子供のあそび方にも常に注意を払って、家族みんなで、火あそび防止の話し合いをする。
- 12 部落集会所などを利用して、臨時託児所を設けて、子供の安全と火あそびの防止につとめる。

カとハエを

退治しましょう

カやハエの発生場所の多くは、私達人間がつくつたもの——見方によつては、私たちがふやしていることにもなります。ですから私たちが、カやハエを退治するには、この発生場所を入念に調べ、この害虫が住みにくい環境にしてやることが一ばんたいせつです。

カやハエが生れ、そして住みよい場所といえば、便所、ゴミ箱、ドブ、推肥場などがあります。便所の窓には金網をはり、くみとり口や便器には完全なフタをするようにし、またゴミ箱には食べものの残りものや台所のゴミを入れないように気をつけてください。

肥えだめやドブなどについても常に薬剤駆除をおこなつて、カやハエが住めないようにしてやることです。

市では、カやハエのいない、すみよい「まち」づくりを目標に、毎月1日と15日を清掃日にきめております。

毎月1日の清掃日には、町内会や部落会の負担で、一斉に消毒していただき、毎月15日の清掃日には、市で各町内に無償で薬品を全世帯に、市の行政協力員の方々を通じて配布しておりますのでこの日もまた、一斉に消毒していただくことになっております。

夏に入ると猛烈な勢いで繁殖するハエを、いまの時期にころす1匹のハエは、夏になつてからころす何百何千のハエに相当するわけですので、たとえ一匹でも見つけしだい殺すようにしてください。

警察署

だより

※ 戸じまりにご注意!

農家のかたはご家族全員で野良仕事にでかけ、一般の家庭でも外出する機会が多いので家はからつぽになり、夜は屋のつかれから戸じまりを忘れて眠つてしまいますので、ドロボーはこのときとばかりかせぎまわります。

昨年中に大館警察署管内で、ドロボーにとられた被害金額を調べたら約1千万円もありました。毎日の仕事におわれ、戸じまりのことを考える余ゆうがないかもしれないませんが、ちよつとのゆだんから思わぬ被害をうけますので、家をるすにすると、夜おやすみになるときは、かならず「かぎ」をかけてください。

※ 幼児のひとりあるきは危険です

子供の交通事故のうちでもいちばん多いのは、2つ、3つの幼いこどもです。その原因は「ひとり歩き」と、危険という判断力がとぼしいからです。

したがつてお母さんがたと一緒になければ道路をあるかせないように、いつでも目をはなさないことがたいせつです。

買物などにつれて出る場合でも、こどもは道路の右側の端を右手でしつかり手くびをにぎり、とびださないようにしてあるかせてください。

お母さんがたのあたたかい気持がかわいいわが子を交通事故から守ります。

つゆどきの食卓

——レバーの辛煮——

6月は梅雨の月です。うつつしい雨ががつづく食欲もおとろえがちで台所をあずかる主婦の気苦労もたえません。

さてこの月は新しい野菜が盛んに出回ります。栄養価の高いトマトやピーマンをなるべく生でたくさん食べましょう。

雨がふると買い物もついでにおつくりになりがちで、ありあわせのもので間にあわせてしまいます。こんなとき保存食で食卓をにぎわすと喜ばれます。

その1つ、レバーの辛煮をおすすめします。

レバーの辛煮のつくり方

とりのレバーか牛、豚でもけつこうです。400グラム5つぐらゐに分けて血ぬきをする。血ぬきは1時間ほど水にたつぷりつけておくだけでけつこうです。

(とりの場合いりません)

これを青ねぎとしょうがの皮などいっしょに熱湯に入れ、ふたをとつたまま強火で5分ほどゆでます。これを辛く煮つけるわけで、味に水4、しょう油3、みりん1ぐらゐの割合で気長にとろ火で煮あげる。この煮汁の中にしょうがの、うす切りをいれると、しょうがのつくた煮もできます。食べる時適当に切つてこしょうをまぜた塩とか、からしじょうゆをつけてたべます。

臭みもとれて、パンのおかずや酒のさかなにもおいしいものです。